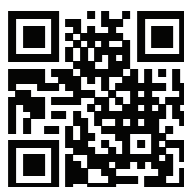


Dessert

Gateau Chocolate しっかり焼ききったガトーショコラ	880
Crema Catalana クレマカタラーナ	720
Pistachio and Cheese Terrine ピスタチオとチーズのテリーヌ	980
Classic Tiramisu クラシック・ティラミス	880
Tarte Tatin with Wasabi Gelato タルトタタン 山葵ジェラート	950
Chestnut Pudding and Cassis Cream 栗のプリンとカシスクリーム	880
Gelato Misto ジェラートの盛り合わせ	780

Executive Chef
Shinta Yamashita

FREE WI-FI
SSID: NOHGA_GUEST
PASS: 0362060569



 @pbnohga



 @pbnohga

BREAKFAST	LUNCH	CAFE	DINNER	BAR
07:00 - 10:00	11:30 - 14:30	14:30 - 18:00	18:00 - 23:00	23:00 - 27:00

PIZZERIA & BAR
NOHGA

PIZZERIA & BAR
NOHGA
WINTER

Tapas

シェフ独自のエッセンスを盛り込んだ小皿で楽しめるタパスラインナップ

COLD

✓ Caponata 野菜のカボナータ	680
✓ Red Cabbage Spicy Rapees 紫キャベツのスパイスラベ	680
✓ Mascarpone Honey Cheese with Gorgonzola マスカルポーネとゴルゴンゾーラのハニーチーズ	880
Chicken Liver Mousse with Vanilla Accent バニラ香る鶏白レバームース	880
✓ Oeuf Mayonnaise NOHGA風ウフマヨ	720
Spear Squid Carpaccio and Stracciatella ヤリイカのカルパッチョとストラッチャテッラ	1280
Seafood Salpicon 魚介のサルピコン レモンマヨ	980
Garlic Oil Oysters 牡蠣ガーリックオイル	950
Pâté de Shamo パテ・ド・軍鶏	1100
Yellowtail and Tomato Bruschetta (2pcs) 寒鱈とトマトのブルスケッタ	1280

HOT

✓ Mushroom Scramble Egg きのこのスクランブルエッグ	880
Pulpo à la Gallega 蛸のガリシア風 ジャがいものソース	1280
Sauteed Shiitake Mushroom 椎茸のブランチャ焼き	780
Garlic Shrimp 海老のガーリックソテー	1400
✓ Grilled Japanese Leek with Romesco Sauce 信長ネギのカルソッツ風 ロメスコソース	980
Baby Sardine and Egg Ajillo しらすと卵のアヒージョ	880
Beef Tongue and Kujo Leek Ajillo 牛タンと九条葱のアヒージョ	980
Albondigas with Wagyu Meatball and Squid 和牛肉団子とスルメイカの煮込み アルボンディガス	1180
Rare Grilled Liver with Browned Butter 秋田牛レバーのレアグリル 焦がしバターソース	1280

Fritto

お酒のお供にもぴったり！食欲がわくNOHGAのフリットセレクション

✓ 🌶️ Spicy Zeppoline スパイシーゼッポリーネ	680
Squid Fritto イカのフリット	780
Jumbo Mushroom Fritto ジャンボマッシュルームのフリット	980
✓ Pimiento de Padrón バルセロナ風ししとう揚げ	750
Prosciutto Cream Croquette (2pcs) 生ハムのクリームコロッケ	880

Baguette (4pcs) バゲット	350	Wood Fire Focaccia (4pcs) 釜焼きフォカッチャ	550
-------------------------	-----	--	-----

Salumeria

ホバート社の専用スライサーで擦りたてのハム・サラミを

24 Month Aged Shirakami Prosciutto 秋田県産24ヶ月熟成 白神生ハム	S 980 L 1850
18 Month Aged Jamón Serrano スペイン産18ヶ月熟成 ハモン・セラノー	S 980 L 1850
Assorted Salumeria Plate 生ハム・サラミの盛り合わせ	S 1980 M 2800 L 3600

Salad

日本各地の農家から届いた新鮮な野菜たちが主役

✓ Mushroom and Green Bean Salad 生マッシュルームとインゲン豆のサラダ	1700
Mackerel, Potato and Tomato Salad 鯖とポテトのトマトサラダ	1800
Housemade Ham Grilled Caesar Salad 自家製ロースハムの焼きシーザーサラダ	1800

Pasta

スタンダード+ONEのアレンジを加えました

Crab Tomato Sauce 蟹のトマトソース	2200
✓ Maitake Balsamic Cream Sauce 舞茸のバルサミコクリームソース	1900
Wagyu Bolognese 和牛のボロネーゼ	2300
Pasta of the Day 本日のパスタ	1900~

Main Dish

国産の食材にこだわり、溶岩石で豪快に焼き上げたメインディッシュ

Grilled Yonezawa Pork 米沢豚のグリル	2900
Ezo Venison Cutlet 蝦夷鹿のカツレツ	3400
Grilled Beef Tongue 牛タンのグリル	3200
Akita Beef Steak 秋田牛ステーキ	3900
Wagyu Hamburg with Sunny Side Up 和牛ハンバーグと目玉焼き	3600

Pizza

本場ナポリで100年以上の歴史を誇るアカウント・マリオ社のピザ釜で焼き上げる本格PIZZA

ROSSA トマトソースベースのピッツァ

Siciliana (Tomato Sauce, Anchovy, Tomato, Caper, Olive, Garlic, Oregano) シチリアーナ [トマトソース、アンチョビ、トマト、ケッパー、オリーブ、ガーリック、オレガノ]	1680
NOHGA (Tomato Sauce, Marjoram, Tomato, Salami, Garlic, Oregano) ノーガ [トマトソース、マジョラム、トマト、サラミ、ガーリック、オレガノ]	2000
Cheddar (Tomato Sauce, Cheddar, Minced Beef, Red Onion, Caper, Pickles) CHEDDAR [トマトソース、CHEDDAR、牛挽肉、赤玉葱、ケッパー、ピクルス]	2400
✓ Margherita (Tomato Sauce, Basil, Mozzarella) マルゲリータ [トマトソース、バジル、モッツアレラ]	1750
Romana (Margherita Base, Anchovy, Oregano) ロマーナ [マルゲリータベース、アンチョビ、オレガノ]	1900
🌶️ Arrabbiata (Margherita Base, Spicy Chicken, Eggplant, 'Nudja) アラビアータ [マルゲリータベース、鶏肉の唐辛子漬、茄子、ンドゥイヤ]	2300
Prosciutto (Margherita Base, Prosciutto Crudo) プロシュート [マルゲリータベース、生ハム]	2500
✓ Ortolana (Margherita Base, Mini Tomato, Paprika, Broccoli, Shiso, Red Onion) オルトラーナ [マルゲリータベース、ミニトマト、パプリカ、ブロッコリー、大葉、赤玉葱]	2200

BIANCA チーズベースのピッツァ

Tsukune (Mozzarella, Chicken Meatball, Kujo-Leek, Sudachi, Shiso) ツクネ [モッツアレラ、軟骨入り鶏つくね、九条葱、すだち、大葉]	2200
Monte Mare (Mozzarella, Scallop, Mushroom, Kujo-Leek, Miso, Cream) モンテマール [モッツアレラ、帆立、キノコ、九条葱、味噌、生クリーム]	2400
Bismarck Raclette (Mozzarella, Raclette, Mortadella, Broccoli, Mushroom, Egg) ビスマルク・ラクレット [モッツアレラ、ラクレット、モルタデッラ、ブロッコリー、マッシュルーム、半熟卵]	2500
Napoli (Mozzarella, Stewed Pork, Mini Tomato, Ricotta) ナポリ [モッツアレラ、豚肉のナポリ風煮込み、ミニトマト、リコッタ]	1980
Patate (Mozzarella, Sweet Potato, Pancetta, Sesame, Cream, Lime) バターテ [モッツアレラ、サツマイモ、パンチェッタ、胡麻、生クリーム、ライム]	2300
Tartufo (Mozzarella, Truffle, Mushroom, Pancetta) タルトゥーフォ [モッツアレラ、トリュフ、キノコ、パンチェッタ]	2700
✓ Camembert (Mozzarella, Camembert, Parmigiano, Butter, Cream) カマンベール [モッツアレラ、カマンベール、パルミジャーノ、バター、生クリーム]	2200
✓ Quattro Formaggi (Gorgonzola, Mozzarella, Taleggio, Parmigiano Reggiano) クアトロ フォルマッジ [ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、タレggio、パルミジャーノ・レッジャーノ]	2500

🌶️ SPICY = 🌶️ = 唐辛子を使用した辛いメニューです
 VEGETARIAN = ✓ = ベジタリアン対応メニューです

* Tax Included / 表示価格は税込価格となります
 * Table Charge of ¥390 per person / お一人様¥390のテーブルチャージを頂戴しております